



10. Dezember

Bad Berleburg - "Wunderwelt am Rothaarsteig"

Marzipan-Dukaten

Zutaten:

- 125 g Butter
- ca. 100 - 120 g Puderzucker oder sehr feiner Haushaltszucker
- 100 - 125 g Marzipan-Rohmasse
- ½ TL Vanillezucker
- 1 - 2 Tropfen Bittermandelöl
- 1 - 2 Prisen Salz
- 125 g Mehl
- 75 g gemahlene Mandeln
- 1 TL Backpulver

Zubereitung:

Butter schmelzen lassen und wieder leicht abkühlen lassen.
Zucker, Vanillezucker und Salz mit der abgekühlten Butter schaumig aufschlagen. Marzipan und Bittermandelöl in kleine Würfel schneiden und mit zum Ei-Butter-Gemisch geben, gut verrühren.
Mehl, Mandeln und Backpulver mit unterrühren.

Aus dem Teig Rollen formen, in Folie einpacken und im Kühlschrank fest werden lassen (2 - 3 Std. oder über Nacht).

Backofen auf 175 °C vorheizen. Backbleche mit Backpapier auslegen.
Teigrollen in Scheiben schneiden, Teigscheiben auf den Backblechen verteilen und bei 175 °C ca. 10 - 15 Min. hellgelb backen.

Abänderung: Rollen formen, mit leicht verschlagenem Eiweiß bestreichen und in Hagelzucker wenden (dann allerdings nur ca. 90 g Puderzucker verwenden).

Nicolai Treude, Bad Berleburg-Schwarzenau